Saucenkartoffeln

Ich glaube, früher wurden Saucenkartoffeln öfters als heute aufgetischt. Vielleicht weil das Gericht mit den in der Mehlsauce (Béchamel) gegarten Kartoffeln doch etwas üppig ist. Sie sind aber sehr fein, die Sauce ist nicht mehlig, sondern richtig schön sämig, so ähnlich einem Kartoffelgratin, der aber nicht aus dem Ofen kommt, sondern der nur in der Pfanne zubereitet wird.

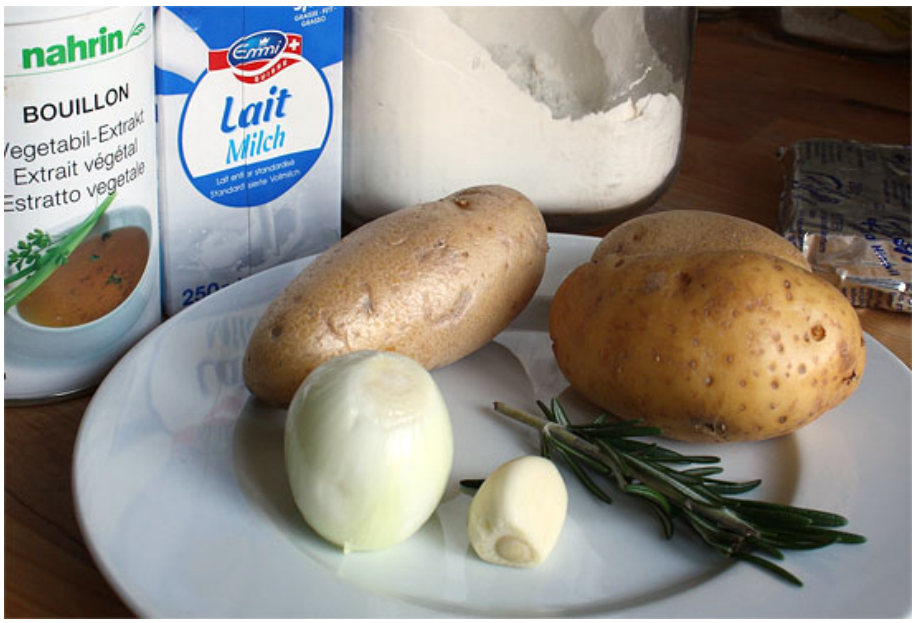
Zutaten (2 Portionen)

3-4	festkochende Kartoffeln (z.b. Annabelle)
1El	Mehl
2dl	Milch
1Tl	Gemüsebouillon (Extrakt)
10g	Butter
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Zweig frischer Rosmarin

Zubereitung

Butter in einer Pfanne schmelzen, Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren leicht anschwitzen. Milch langsam dazugiessen und kräftig weiterrühren. Bouillonextrakt einrühren. Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken und beides zugeben. Rosmarinzweig hineinlegen. Etwas köcheln lassen. Es soll eine nur leicht eingedickte Béchamel-Sauce werden.

Derzeit Kartoffeln schälen und in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden und in die Milchsuppe geben. Etwa 20 Minuten weiterköcheln bis die Kartoffeln gar sind. Die Sauce wird dabei zum Teil von den Kartoffeln aufgesogen und dickt etwas ein.


nahrin
BOUILLON
Extrait végétal
Estratto vegetale
Emmi
Lait
Milch